



大冶

放下身段 大厨走出酒店拼摆摊

近段时间,大冶市多家大酒店将后厨搬到街头,比拼售卖现制熟食,凭借“大厨手艺+亲民价格”,迅速点燃市民消费热情。酒店门前,花小钱、吃硬菜,成为今夏餐饮界的一道别样风景。

8月8日下午4点,老传统酒店(华中店)门口的灰色遮阳棚下,卤香与油炸的焦香交织成诱人的气息。案板上,牛肚在卤汁中翻滚出琥珀光泽,鹅肠在热油里膨胀成金黄的圆球。大厨曹赐华手持菜刀,利落地将卤肥肠切成大小相近的段。“辣子多放点?”他侧头询问排队的顾客,顺手往塑料袋里撒了把青红椒。身后的电子秤显示:刚切好的酱牛肉每斤售价68元,比堂食便宜近四成。

这家经营了15年的老牌酒店,6月30日将后厨“搬”到了户外。每天下午4点至6点半,40余种主食与卤味整齐陈列:现包的肉包蒸腾着热气,手工刷饼切块装盒,泡菜坛子旁摆着真空包装的卤鸡腿。

“食材每天7点采购,下午2点开始卤制,保证4点出摊时还是新鲜热乎的。”正在招揽顾客的店长胡建介绍说,目前参与摆摊的都是酒店在职的厨师、服务员、餐厅经理。

说话间,几位拎着保温袋的老人匆匆走过来,商量着明天带孙子来,让他们尝尝酒店的招牌牛肉。

新的模式新的产品带来可观效益。胡建透露,每日下午4点半开摊后,600—800份餐品常在半小时内售罄,单日最高销售额突破2万元大关。

在知名旅游酒店阳光沙滩假日酒店门口,这种“即做即卖”的场景也在上演。

与主打市井烟火的老传统不同,阳光沙滩假日酒店更注重传统酒店的服务型打法。将外摆摊位直接设在酒店正门口,下午4点半,30余种菜品在折叠棚下整齐陈列:现拌的牛肉淋着秘制酱汁,其推出的凉菜分区包含油炸花生、水煮毛豆、卤藕等,十分受市民欢迎。

“每周要来买3次,熟食出锅新鲜可见,味道也很好。”住在附近东鑫社区的张女士说,不管是凉菜还是肉制熟食,这里都很齐全,跟专门的卤菜店价格比起来贵不了多少。

几位市民正扫码人群。“这是我们为了外摆专门



老传统酒店(华中店)摊位前人气火爆。

设置的美食群。”阳光沙滩假日酒店经理吕伟建说,自7月3日启动外摆以来,该酒店通过美食群定期公布当日美食菜单,满足顾客点菜需求,“有顾客提议增加儿童餐,我们马上研发了卡通造型的奶黄包,提供了免费的绿豆汤。”

吕伟建表示,考虑到摊位靠近马路以及天气炎热等问题,接下来酒店打算将摊位摆放到室内,让顾客能够在空调区域安心挑选。

这种转变源于对消费趋势的敏锐洞察。两家酒店负责人均透露:“我们发现周边上班族午餐选择有

限,便尝试将宴会厅的剩余产能转化为便民服务。”通过拆分宴席套餐、优化出餐流程,酒店将原本需提前预订的商务套餐,调整精简为随到随取的“十分钟熟食餐”,为后续创收打下坚实的基础。

除了摆摊,创新式销售正在餐饮界形成风潮。大冶市商务局相关数据显示,目前全市有67家大型餐饮企业通过直播带货、社区配送、定制家宴等方式拓宽销路。

(选自 湖北日报客户端大冶频道 文/图 但超 周璇)

网球+夜市 半年收入17亿

白天观看激烈的网球赛事,晚上去逛火热的夜市。京山坚持“网球+”撬动产业,融合文旅与夜间消费,打造系列消费新场景,拉动消费增长。

8月14日至24日,第28届大学生网球锦标赛(总决赛)、第23届中国高校“校长杯”网球比赛在京山举办。共有100所高校成功报名参加比赛。其中,参赛大学生725人,领队、教练274人,参赛高校校长约500人。

网球场上,25岁的许浦龙激情挥拍,参加男子双打的比赛。别看他年纪不大,却已有15年的球龄,现在是京山一中的体育老师,同时兼网球教练,近几年参加了国内许多网球比赛,取得了不错的成绩。

近年来,京山市深耕网球特色产业,全力打造“中国网球特色城市”。目前,京山已建成300多片高标准网球场,网球场设施比例与普及率位居全国前列。7月到11月,京山预计将举办29场周末赛事和职业赛事,预计参赛、观赛人员突破3万人,其中外地游客超过一半。

在举办网球赛事的同时,京山市配套开展温泉万人沐汤节、美食集市、农产品展示、帐篷露营等活动,实现“跟着赛事去旅行”,吸引100多万游客“打网球、泡温泉、品美食、享村游”。夜幕降临,农博汇沿河街区及外广场的“网球小镇京山夜市”“星空市集”“雪花啤酒广场”等特色板块,将网球元素巧妙融入餐饮、娱乐场景,形成了“白天观赛事、夜晚逛夜市”的消费闭环。



文峰网球公园的网球场馆。(受访单位供图)

如今,京山围绕网球和“夜经济”,构建“月月有赛事,季季有活动”的浓厚氛围,赛事经济带动效应显著,今年上半年“网球+”产业收入达17.2亿元,同比增长41%。

(选自 湖北日报客户端京山频道 作者 鲁云峰 骆羿杉)

电力保供 老厂房摇身变成大虾美食街

8月14日晚,宜城市鄂西社区大虾美食一条街灯火通明,烟火气十足,整条街道的一个个宜城大虾店内食客爆满,食客们正品尝着宜城大虾美食,不时传来一阵阵欢笑声,一幅幅人间烟火画卷徐徐展开。

“孩子放暑假了,今天专门带孩子来这里吃宜城大虾,另外看看鄂西社区灯火璀璨的夜景,一家人玩得很开心。”来自襄阳市的游客方安全说。

鄂西社区是鄂西化工厂的前身,昔日为机器轰鸣的老三线厂区,从上个世纪80年代开始,鄂西化工厂的职工们就开始吃大虾。由于鄂西社区毗邻宜城火车站,交通区位优势突出,加之小龙虾资源丰富,近几年,当地政府加快餐饮旅游经济发展步伐,

这里的大虾越做越有名气,成为“网红打卡地”。

“我们大虾店一刻也离不开电,特别是夏季用电高峰期,12个包厢客人满座,空调、冰箱等用电设备全部都要打开。”鄂西社区姚记大虾店老板姚云秋说,“有了空调,客人在清凉舒适的环境下吃得更开心,我们的客源才能源源不断,所以大虾店的发展需要可靠供电保障。”

2024年4月,为支持鄂西餐饮旅游经济发展,宜城市供电公司主动与鄂西社区对接,了解大虾商铺用电需求,组织专业人员为商铺制订供电方案,组织员工架设10千伏线路1000米、0.4千伏线路2000米,新装2台200千伏安变压器,满足餐饮旅游用电需求。

今年7月,由于持续高温和食客增多,社区大虾商铺用电量不断攀升,一直处于满负荷状态。为保障商铺正常营业用电,宜城市供电公司及时为鄂西社区新增一台自动化开关,并将一台200千伏安的变压器增容为400千伏安,大大提升供电可靠性。

今年以来,宜城市供电公司根据大虾商铺特点综合制订供电方案和节能方案,保障供电。鄂西社区昔日的老厂房摇身变成新景区,形成大虾美食一条街,共发展知名大虾餐饮店10余家,农家乐46家,盛夏时节,日接待游客达4000余人。

(选自 湖北日报客户端宜城频道 作者 李锋 马浩铭 梁梦)

高山蔬菜首次直供香港

智慧海关助力高效通关

8月14日,两辆满载高山蔬菜的冷链运输车从鹤峰县出发,经恩施海关远程查验后,启程发往香港。这是鹤峰县首次实现供港蔬菜基地直发,也是恩施州首单采用海关远程查验模式的蔬菜出口,标志着恩施州优质农产品外销开辟了新通道。

本次供港的蔬菜品种丰富,包括意大利生菜、湖北生菜、黄白菜、长豆角及西红柿等多个品类。与传统查验方式不同,此次出口依托“智慧海关”系统,海关关员通过“远程查验平台”的手机视频终端,实时完成货物外观、包装标识及品质查验,全程仅耗时30分钟,通关效率大幅提升。

“此次鹤峰蔬菜直发香港,实现了从田间地头直

达餐厅的全产业链贯通,菜农收入从每亩2000多元提升到一万多。”湖北省千新商贸有限公司总经理田涛介绍道。

据了解,今年4月香港餐饮协会考察团专程赴鹤峰县实地考察,对当地高山蔬菜的品质给予高度评价,目前已累计签订1.15亿元采购订单。为持续提升产品竞争力,鹤峰县引进4条现代化净菜加工生产线,并计划开通越南专线,积极开拓东南亚市场。

“下一步,我们将引进蔬菜冻干生产线,延链补链,加强蔬菜的品控和农残检测,增强鹤峰高山蔬菜的核心竞争力。”田涛说。

供港澳蔬菜种植基地有一套严苛的全流程管控。从土壤水质检测到种植档案追溯,从病虫害绿色防控到采收标准控制,“土壤改良+种苗优选+有机施肥+智能监测”体系贯穿始终,确保每棵蔬菜“从田间到餐桌”全程可追溯。

据介绍,今年以来鹤峰县高山蔬菜播种面积达8.35万亩,产量16.35万吨,产值约3.62亿元。鹤峰县高山蔬菜产业通过“企业+合作社+农户”模式,将农户嵌入产业链。中营镇39家合作社带动600余户农户发展蔬菜1万亩,实现户均收入8.7万元。

(选自 湖北日报客户端鹤峰频道 作者 申玉洁 梅燕)

28吨巨无霸精准落位

S467省道东河一桥开启“飞虹架设”



东河一桥项目施工现场。(受访单位供图)

8月16日,S467省道谷城县紫金至赵湾改建三期工程东河一桥正式开启梁板架设作业。这一关键节点的推进,标志着该项目桥梁工程已顺利迈入上部结构施工的新阶段。

当日10时许,首片梁板的吊装工作正式启动。在施工人员与大型吊装设备的默契配合下,一片长20米、宽1米、重达28吨的钢筋混凝土T型梁被稳稳安放于盖梁的橡胶支座上。至中午12时,东河一桥第一跨的6片T型梁全部完成吊装。

据了解,S467省道紫赵路三期工程全线共包含8座桥梁。施工现场技术负责人胡宇德介绍:“除东河一桥外,S467三期项目的东河四桥、东河二桥进度也较为迅速。”他说,今年以来,得益于县交通公路部门的大力支持,项目施工效率显著提升。项目团队力争在12月底前实现主体工程完工。

(选自 湖北日报客户端谷城频道 作者 付向成 余跃)

贡米田里跑来小火车

盛夏时节,在竹溪县中峰镇贡米产业园里,一列鲜艳夺目的观光小火车正穿梭于郁郁葱葱的稻田间。车轮与轨道的轻响伴着游客的欢笑,在青山绿水间回荡。

沉甸甸的稻穗在微风中翻滚成碧色浪涛,小火车行驶在专属轨道上,两侧是标准化种植的优质贡米田,游客们感受着田园诗韵,不时向讲解员询问贡米的历史渊源。

近年来,中峰镇借助网红小火车将农业景观与旅游体验巧妙串联,把贡米产业从单纯的“种与收”传统模式,拓展到“赏与游”的多元业态,有效延长了产业链,提升了价值链。村民们借着这股“旅游风”,纷纷办起农家乐、民宿,把自家特产精心包装成旅游商品。“贡米+旅游”的融合模式为乡村振兴增添新动力。

(选自 湖北日报客户端竹溪频道 作者 关宝)

680余株植物界“大熊猫”大面积盛开



近日,湖北五道峡国家级自然保护区内发现大面积正在盛开的叉叶蓝,形成了一道独特的生态景观(如图)。

叉叶蓝是虎耳草科多年生草本植物,为中国特有珍稀物种。植株高30厘米至50厘米,由于叶分叉,花蓝色,取名“叉叶蓝”。其最奇特的地方是叶片先端一分为二的裂变,犹如连体婴儿,甚为有趣,在植物界极为罕见。

“此次在保康境内发现叉叶蓝680余株。叉叶蓝在6月至7月份绽放,花朵柔垂,从花瓣到花蕊均为蓝色,散发出别样的魅力。”

据湖北五道峡国家级自然保护区管理局资源管护科工作人员宋德化介绍,该物种仅零星分布于湖北西部,2023年被纳入《湖北省极小种群野生植物名录》,号称植物中的“大熊猫”“东北虎”,是生态安全和生物安全的重要战略资源。

“叉叶蓝对生存环境要求比较严格,主要喜欢阴湿的沟谷环境,只在湖北省西部很狭窄的范围分布,具有很重要的植物栖息地研究价值。同时,叉叶蓝也是生态环境保护‘指示灯’植物,具有很重要的生态价值。”华中农业大学园艺林学学院教授刘秀群说。

(选自 湖北日报客户端保康频道 文/图 陈梦鸽 鲁李友琦 刘涛)

打造“一站式”维权平台

追发欠薪900余万元

“多亏了劳动权益维护部门,我才能顺利要回工资。”近日,利川市人社局劳动权益维护中心为在某奶茶店进行暑期实习的小刘要回了属于她的报酬。

暑假是非建设领域欠薪问题的高发期。不久前,小刘通过招募进入奶茶店从事奶茶制作,因只工作了几天时间,奶茶店店主拒绝支付工资。她向市劳动权益维护中心反映该问题后,该中心工作人员立即抵达现场调查处置,经与奶茶店店主协调,当天,小刘的工资全额发放到位。

为确保劳动者劳有所得,利川市人社局劳动权益维护中心于2023年进驻市综治中心,率先在恩施州推行“监察+仲裁”一体化运行模式,即收到欠薪举报线索后,根据具体情况决定通过监察或者仲裁程序解决,以便更快保障劳动者合法权益。

该中心创新推动农民工欠薪问题“一站式”化解,建立起“警情+舆情+信访+12345热线”信息互通机制,推行“零门槛登记、家门口调解”服务模式,对农民工欠薪诉求实行应收尽收,助力农民工“就地、就近、就快”解决薪酬难题。

该中心还推行了工会、行政、司法等多元调解模式,形成多部门、多渠道融合的全领域欠薪治理体系。

截至目前,今年该中心共计为农民工追发工资900余万元。

(选自 湖北日报客户端利川频道 作者 张鹏 冉蒙)

宜城

鹤峰

谷城

利川